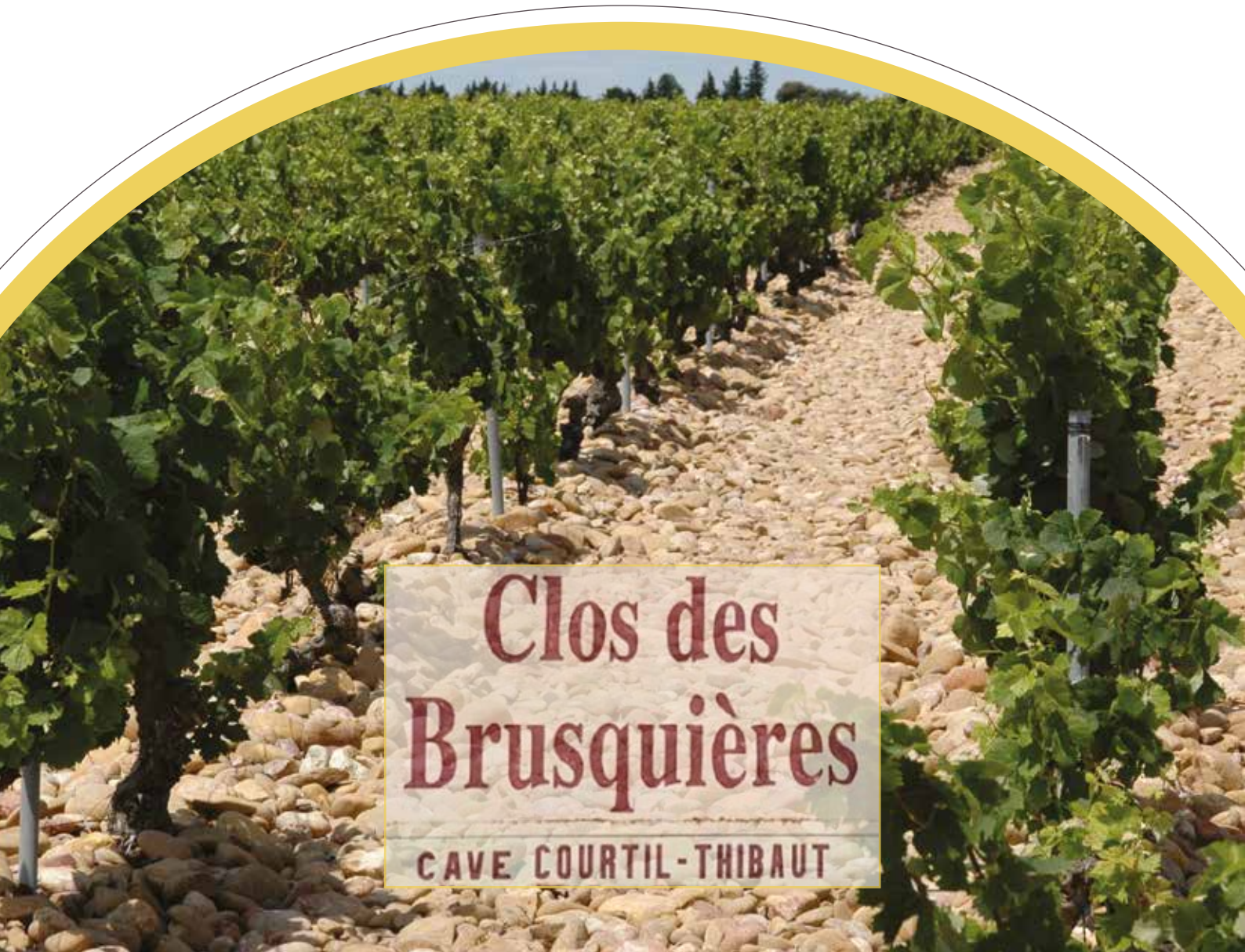




COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES



Clos des
Brusquières

CAVE COURTIL-THIBAUT

COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES



LA STORIA

Il Clos des Brusquières è stato fondato poco prima dell'inizio del XX secolo nella valle del Rodano meridionale. La prima annata ufficiale della proprietà fu la 1912. All'epoca il vino era conosciuto come Clos Courtil.

Perché Courtil-Thibaut? Courtil, perché è il nome patronimico dei proprietari, che significa «piccolo giardino» in francese arcaico e Thibaut è un omaggio al bisnonno Courtil di cui si diceva, in provenzale, «que tu es ti beau», allusione ai begli abiti che indossava.

Da cinque generazioni la famiglia Courtil è una famiglia di vigneroni tradizionali. Dal 1969 al 2015, Claude Courtil è rimasto al timone di Clos des Brusquières. Claude aveva solo 18 anni quando ereditò il domaine alla morte del padre. Questo lo ha reso uno dei produttori più esperti di tutta l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Il nome del domaine deriva da una vigna nel nord-ovest della denominazione chiamata “Les Brusquières”, lieu-dit dove sono piantati molti dei loro migliori vigneti. Il nonno di Claude ha registrato il marchio Clos des Brusquières nel 1926.

Claude Courtil è il figlioccio nientemeno che di Henri Bonneau, uno dei produttori più leggendari e venerati della regione, e ha imparato tutto ciò che sa sulla vinificazione dal suo padrino. Dovendo iniziare in così giovane età e tutto da solo, Claude è stato fortunato ad avere uno zio esperto e competente nella persona di Henri Bonneau. Henri ha trasmesso al giovane Claude la sua esperienza e ancora oggi possiamo vedere l'impatto che Henri ha avuto a Clos des Brusquières. Henri e Claude hanno condiviso un profondo impegno per la vinificazione naturale: lavoro manuale in vigna, invecchiamento tradizionale in grandi fusti e imbottigliamento senza invecchiamento e filtrazione invadenti. Con viti incredibilmente vecchie che hanno un'età media di 50 anni, con alcune vigne centenarie, questo è davvero un domaine speciale e merita estrema attenzione.

Alcuni fan di questa tenuta hanno soprannominato il vino “*Bonneau dei poveri*”, riferendosi a Henri Bonneau. Come molti produttori di Châteauneuf du Pape, Clos des Brusquières ha venduto per decenni la maggior parte delle uve ai négociants. La situazione è cambiata nel 1996 quando la proprietà ha iniziato a produrre, imbottigliare e vendere il proprio vino. Claude ha avuto al suo fianco la moglie, affettuosamente soprannominata “Nanou”, e successivamente i loro due figli, David e Jérôme che, dopo il suo ritiro, nel 2015 hanno preso il timone del domaine.

COURTIL-THIBAUT CLOS DES BRUSQUIÈRES

IL DOMAINE

Con una superficie di soli undici ettari, questa tenuta minuscola e ultra tradizionale produce piccole quantità di un solo vino, uno Chateauf-neuf-du-Pape straordinariamente puro e complesso. Una miscela tradizionale delle 13 varietà consentite a Chateauf-neuf-du-Pape. Il Clos des Brusquières è un blend di uve che contiene circa il 70% di Grenache, il 10% di Syrah, il 10% di Mourvèdre ed il 10% di altre varietà come Cinsault e Bourboulenc. Niente vino bianco, i Courtil preferiscono concentrarsi al 100% sulla produzione del miglior vino possibile, anno dopo anno. Non si può chiedere molto di più! Solo da qualche anno è stata introdotta una versione speciale, la Cuvée Réservee, che invecchia solo in legno e per un periodo più lungo. Il suolo è per lo più composto di rocce e ciottoli arrotondati con un sottosuolo argillo-calcareo e di marne sabbiose. Ma si trovano anche altri tipi di terreno nei loro vigneti. I vigneti sono piantati nei lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquoy.



LA VINIFICAZIONE

Il lavoro in vigna, da sempre svolto in agricoltura ragionata, e la vinificazione sono effettuati seguendo il metodo tradizionale.

L'uva è raccolta a mano, a perfetta maturità, con cernita selettiva dei grappoli in vigna. Viene vinificata in vasche di cemento, pigiata, diraspata a seconda delle annate, delle condizioni climatiche, del vitigno o della parcella, normalmente per un 50%.

Le rese sono molto basse, dai 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.

Le fermentazioni sono prolungate, un mese e più, facendo rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.

Il vino viene affinato in contenitori diversi, a seconda del vitigno. Il Grenache viene invecchiato in parte in tradizionali vasche di cemento e in parte in legni diversi. Il Grenache, il Mourvèdre e il Syrah sono invecchiati in una combinazione di botti di rovere vecchie e nuove, non viene ricercato il boisé ma un invecchiamento più lento, in una cantina scavata sotto la collina a due passi dal Castello Pontificio. Vengono utilizzati lieviti indigeni, i vini non sono né filtrati né chiarificati. La maturazione varia solitamente dai 18 ai 24 mesi a seconda del carattere e della qualità dell'annata. In media la produzione di Clos des Brusquières si avvicina a 2.500 casse di vino all'anno.



COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES

CHÂTEAUNEUF - DU - PAPE CLOS DES BRUSQUIÈRES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée du Rhône (A.O.C. Châteauneuf-du-Pape).

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: vigneti su un suolo tipicamente Châteauneuvois, altopiani argillo-calcarei ricoperti di ciottoli arrotondati. Lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquouys.

UVE: 65÷75% Grenache, 15÷20% Syrah, 5÷10% Mourvèdre, Cinsault, Bourboulenc e altri vitigni a seconda delle annate.

PRODUZIONE ANNUA: mediamente 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni con alcune viti centenarie.

VITICOLTURA: agricoltura ragionata, metodo tradizionale; inerbimento naturale dal 1990, lasciando fare il più possibile alla natura.

VENDEMMIA: manuale, a perfetta maturazione con cernita selettiva dei grappoli sulla pianta.

RESA: a seconda delle annate da 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.

VINIFICAZIONE: tradizionale, a seconda delle annate da un 50 ad un 70% dell'uva viene diraspata, macerazione lunga (1 mese e più) in vasche di cemento, con rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.

AFFINAMENTO: 50% in vasche di cemento, 10% in botti grandi, 20% in barrique da 225 l, 20% in demi-muids (600 l) per 18÷24 mesi, a seconda delle annate e senza filtrazioni o chiarifiche.

SERVIZIO: può essere decantato per permettere al vino di ammorbidirsi e rivelare il suo bouquet di profumi. Le annate più vecchie potrebbero richiedere pochissimi travasi, quanto basta per rimuovere i sedimenti.

CONSERVAZIONE: generalmente migliora con 2-4 anni di età in bottiglia. Ovviamente può variare leggermente, a seconda dell'annata. Nelle migliori annate il periodo ottimale per il consumo va dai 10 ai 15 anni dalla vendemmia.

DEGUSTAZIONE: di un rosso intenso e brillante, al naso è molto complesso, con note floreali di lavanda, confettura di more e mirtilli, lampone e liquore alla ciliegia, confettura di fragole, liquirizia e pepe bianco. In bocca è profondo, con un attacco ampio e fresco, una bella risalita in bocca su golosi aromi di cuoio e mirto. Il finale è fresco, con una bella nota amara e una grande lunghezza su liquirizia, nocciolo di ciliegia e note floreali.

ABBINAMENTO: si accompagna a carni, piatti in salse, selvaggina (lepre in umido, cinghiale) e formaggi di carattere (Roquefort).



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960